

## LES PLATS FROIDS – COLD DISHES

L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan Purple artichoke with Parmesan .....	19 €
Le foie gras de canard au naturel Duck foie gras with toasted country bread .....	29 €
La « Caesar Salade » au poulet « Caesar Salad » with chicken .....	24 €
Le king crabe, sauce romesco au chou fleur King crab, romesco sauce with cauliflower .....	26 €
Le saumon fumé norvégien accompagné de pain de campagne Norwegian smoked salmon with grilled country bread.....	28 €
Les légumes au cœur de laitue, thon blanc et anchois confits Lettuce with vegetables, anchovy and tuna confit .....	26 €
Le jambon cru de Parme aux copeaux de Parmesan Parma ham with Parmesan shavings .....	24 €
La tomate et la mozzarella « di Bufala » aux feuilles de basilic Tomato and mozzarella « di Bufala » with fresh basil .....	22 €
Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites Beef tartare, with french fries or green salad.....	34 €

## LES SANDWICHES – SANDWICHES

Le toasté au jambon, poulet ou fromage Toasted sandwich with ham, chicken or cheese .....	19 €
Le toasté au saumon fumé Toasted sandwich with smoked salmon .....	23 €
Le « Club » au poulet ou au saumon frais escorté de bacon Chicken or fresh salmon club sandwich with crispy bacon .....	30 €
Le croque-monsieur au fromage et au jambon cuit Toasted sandwich with the best Comté cheese and Yorkshire ham .....	23 €
Le croustillant de volaille relevé d'aubergines doucement pimentées Poultry crunchy with spicy egg plant .....	30 €
L'hamburger ou le cheeseburger à la tomate fraîche, aux oignons et aux condiments Hamburger or cheeseburger with tomato, onions and condiments .....	33 €

## LES PLATS CHAUDS – HOT DISHES

Le potage de légumes de saison Seasonal vegetables soup .....	19 €
La soupe à l'oignon au pain gratiné de comté Onion soup with comté cheese au gratin .....	19 €
Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'une sauce au pistou Spaghetti with choice of sauce : tomato and basil, bolognese or pesto .....	22 €
L'œuf en omelette, au jambon, fromage ou champignons Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms .....	20 €
La morue en tajine au méli mélo de légumes à l'huile d'Argan Cod tajine with vegetables and Argan oil .....	39 €
La sole entière à la plancha, sauce vierge d'aromates Sole « à la plancha », light sauce with herbs .....	65 €
La saumon frais en paillard au basilic et feuilles de riquettes Fresh scalloped salmon with basil and rocket salad .....	28 €
Le poulet fermier rôti à la broche Spit roasted free range chicken .....	39 €
L'agneau en côtelettes à la fleur de thym Lamb chops with garden fresh thyme .....	41 €
Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature Grilled filet of beef with béarnaise or pepper sauce, or plain.....	50 €

## LES FROMAGES – CHEESES

De saison, frais et affinés Seasonal, fresh and mature .....	10 €
---	------

## LES DESSERTS – DESSERTS

Du jour Of the day .....	10 €
-----------------------------	------